



**Bestellung aller Gewürze
bei Ralf Sachs**
Tel. 09360-9948384
www.sachs-genusswelt.de



**Alle hier aufgeführten
Gewürze & Mischungen**

sowie die hauseigene Marmeladen und Fruchtsenfe
erhalten Sie, präsentiert im Gewürzregal bei Antje Schmelke-Sachs im Hotel Vier Jahreszeiten
* Hauptstrasse 31 * 97332 Volkach am Main
Tel: 09381-84840 / Fax 09381-848444 * www.vier-jahreszeiten-volkach.de

Ralf Sachs Currymischungen

Velavaru - Würziger, leicht scharfer Curry aus 15 Zutaten

Mein All-Round-Curry, sowohl für Fleisch als auch für Fisch, zum Würzen von Reis- und Gemüsepaellas.
20g Glas 4,00€..... 80g Glas 14,50€

Sri Lanka - Scharfer Zimtcurry mit Lorbeer und Chili

Ich setze ihn sehr gerne bei scharfen Geflügelcurry's und Krustentieren in Kombination mit Kokosmilch, Mango oder Ananas ein.
25g Glas 4,00€.....80g Glas 14,50€

Baros – nussig-würziger Geschmack ohne Schärfe

Bei diesem Curry röste ich einen Teil der Gewürze bei milder Hitze an.
Dieser Vorgang verleiht dieser Mischung eine sehr interessante, nussige Note und ist mein Lieblingscurry.
25g Glas 4,00€.....100g Glas 14,50€

Dhonakuhli - Die fruchtige Currywürze mit einem Hauch Exotic...

Eignet sich sehr gut zu gebratenem Fisch, fruchtig zubereitet.
Auch zu Krustentieren und fruchtigen Reisgerichten ist er ein passender Partner.
20g Glas 4,00€.....80g Glas 14,50€

Die mediterrane Gewürzmischung

Sa Calobra - Fenchelwürze mit Tomatenflocken & Sri Lanka Pfeffer

Ich benutze sie auch zum Einlegen von Rinderfilet, oder zum würzen von Nudelgerichten,
in Salatmarinaden oder zum Würzen von Ratatouillegemüse
20g Glas 4,00€.....70g Glas 12,50€

Salze und Salzmischungen

Macissalz - Australisches Fluss Salz mit Muskatblüte

Sehr lecker auf gekochten Pellkartoffeln gestreut
oder ich würze nach dem Anbraten mein Rindfleisch damit.
... zu pikanten Gerichten mit Schokolade ist es auch sehr harmonisch
20g Glas 4,00€.....80g Glas 12,00

Dhonakuhlisalz - Fluss Salz mit meinem Dhonakuhli-Curry

... einfach eine interessante Kombination
durch das würzig, knusprige Salz
und dem fein-fruchtigen Curry
20g Glas 4,00€.....80g Glas 12,00€.

Thin Rah - Himalajasalz mit getrockneter Tahitivanille & Blüten

Der Duft der Blüten, die Würze des milden Himalajasalzes
& die Süße der Vanille sind fast schon betörend.
40g Glas 4,00€.....150g Glas 12,50€

Australisches Fluss Salz

Diese milden Salzkristalle, die im Mund zart schmelzen,
verwende ich gerne zum Vollenden meiner Gerichte, kurz vor dem Verzehr bestreut!
80g Beutel 4,20€

Hawaii Salz

Die mittelkräftigen Salzkristalle gibt es in drei Farben, rot, grün, schwarz.
Ich bestreue damit z.B. meine Carpaccios oder meine Salate.
Da es leicht feucht ist, eignet es sich nicht für die Mühle
50g Glas 2,20.....150g Beutel 5,30

Himalajasalz

Dieses milde Salz ist sehr gut für die Mühle geeignet.
Es ist mein Standard Salz und ich verwende es zum Würzen von allen meinen Gerichten
200g Beutel 5,00€

Meine Pfeffer und Pfeffermischungen

Gabo Girao, fruchige Pfeffermischung, aus neun Pfeffergewächsen

Ich mag ihn zu gegrilltem Fleisch oder Fisch, kurz vor dem servieren bestreut.

Aber auch zu fruchtigen Chutney's oder Gemüsepüree's ist er fantastisch.

25g Glas 5,00€.....100g Glas 18,00€

TINTSWALO - Der exclusive Barbeque-Steakpfeffer schlecht hin

grobes Pfeffercuvee aus Kubeben-, Tellicherry-, Cameroun & Sichuanpfeffer

25g Glas 5,00€.....100g Glas 18,00€

Kubebenpfeffer

aus Indonesien. Er hat ein mittelscharfes Aroma, das amberähnlich ist.

Ich würze damit gerne kräftiges Gemüse oder auch Kartoffelpüree

15g Glas 2,00€.....60g Beutel 6,20€

Mohrenpfeffer

Dieser milde Pfeffer aus dem Senegal hat eine rauchige Note.

Er eignet sich gut für Goulaschgerichte und Fleischtöpfe

15g Glas 2,30€.....50g Beutel 6,30€

Pondicherypfeffer

aus Indien ist ein roter Pfeffer, der Mildeste der Echten Pfeffer.

Er hat fruchtige Aromen von dunklen Beeren.

Ich verwende ihn deshalb gerne für Desserts in Kombination mit Schokolade

20g Glas 3,70€.....80g Beutel 12,80€

Sanshopfeffer

Der japanische Zitronenpfeffer hat einen betörenden Zitrusduft

Ich verwende ihn für meine Fischgerichte,

aber immer nur angemörsert und zum Schluss bestreut, damit das Aroma voll zur Geltung kommt

10g Glas 5,40€.....30g Beutel 14,70€

Sichuanpfeffer

Der chinesische Bergpfeffer hat zitronige Aromen.

Er hat eine interessante Schärfe, die auf der Zungenspitze zu spüren ist

Er passt toll zu hellen Fleischgerichten, wie Geflügel oder Kalb

10g Glas 0,80€.....50g Beutel 1,90€

Stangenpfeffer

Dieser mittelscharfe Pfeffer aus Indonesien hat vanilleähnliche Aromen.

Ich verwende ihn gerne zu Wildgerichten, oder auch für Desserts, z.B. in meinen Eiscremes

20g Glas 1,70€.....70g Beutel 4,50€

Tasmanischer Pfeffer

Der edle Pfeffer aus Australien hat ist sehr fruchtig im Geschmack

Er erinnert mich an Orangen und er färbt helle Speisen beim Erhitzen violett

Hervorragend zu Spargelgerichten

15g Glas 5,40€.....50g Beutel 16,80€

Tellicherrypfeffer

Dieser Pfeffer aus Indien ist ein roter Pfeffer, der fermentiert wurde und deshalb dem Schwarzen ähnelt.

Er hat einen interessanten, würzigen Geschmack,

der durch die fruchtigen in Kombination mit den würzigen Aromen sehr vielseitig ist.

20g Glas 3,20€.....80g Beutel 11,20€

Weißer Camerounpfeffer

Dieser scharfe Pfeffer aus Afrika ist sehr kräftig im Geschmack.

Ich verwende ihn für meine Marinaden und Beizen zum Einlegen von Fleisch

25g Glas 3,70€.....100g Beutel 13,00€

Meine besondere Empfehlung

Relva- Die Gewürzmischung zum Brot backen,

die ebenso passend ist zu leicht deftigen Schwein- oder Kalbsgerichten

80g Glas 8,50€

Sachs Gewürzpräsent

für Ihre Kochbegeisterten Freunde.

Salz und Pfeffertasting mit Notizen und Tipps

vom Profi, Ralf Sachs arrangiert auf einer Lebensmittelechten Schieferplatte

Preis 34€

Das kleine Präsent

... für Freunde, die noch in der Probierphase sind

bieten wir drei unserer Gewürzmischungen

und Antje Schmelke-Sachs Idee zu Käsedessert, SACHS Quittensenf,

arrangiert auf einer Lebensmittelechten Schieferplatte gespickt mit Notizen und Tipps vom Profi, Ralf Sachs

Preis 24€